Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VINS DU VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Rosé d'Anjou 2016	EARL DOMAINE DE FLINES		91	RA1
Rosé d'Anjou 2016	SAS DOMAINE DES TROTTIERES		796	RA3
Rosé d'Anjou 2016	SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN	la seigneurie	688	RA4
Rosé d'Anjou 2016	SCEA DOMAINE Emile CHUPIN	domaine chupin	687	RA5
Rosé d'Anjou 2016	SA ACKERMAN	marque REMY PANNIER	527	RA7
Rosé d'Anjou 2016	TERRENA - LES VIGNERONS DES	IES HAUTS BUIS	248	RA10
Rosé d'Anjou 2016	EARL LHUMEAU Joel & Jean-Louis		845	RA11

91

Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

❒ Négoce ☒ Viticulteur ❒ Coopérative

Nom : Domaine de Flines Earl — Référence client Interloire : .....

Adresse : 102 rue d'Anjou — CP : 49540 Ville : MARTIGNÉ BRIAND

Téléphone : 02 41 59 42 78 Fax : 02 41 59 45 60 Portable : 06 18 97 86 17

Email : domaine.de.flines@wanadoo.fr Site : www.domainedeflines.com

Nom du propriétaire : Catherine MOTHERON Contact / responsable : Catherine MOTHERON

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ❒ Oui ☒ Non Quelle année ? .....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ❒ Oui ☒ Non Précisez : .....

Surface de production : 50,50 HA Volume produit en moyenne : 3000 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : ROSÉ D'ANJOU AOC Domaine de Flines

Millésime : 2016 Couleur : rosé

Nom de cuvée : ..... Marque : .....

Mention sur lie : ❒ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : rose pâle - nez de fraise (fruits rouges) bouche gourmande - bien équilibré

Cépages utilisés (en %) : Cabernet N et G 100 %

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8,50 Ha

Densité pieds/ha : 4000 Rendements (hl/ha) : 69,90 Hl / Ha

Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : /

Conditions de vendange : Temps sec et ensoleillé

Spécificité de vinification et élevage : classique

Elevage barrique : ❒ Oui ☒ Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Elevage sur lies : ❒ Oui ☒ Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique : ❒ Oui ☒ Non

En % naturel : ..... En % vol acquis : 10,34 Sucres résiduels : 21,8

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 597 Hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 79000

Date de mise en bouteille prévue : Avril Date de commercialisation : Toute l'année

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4,70 €

Export : 30 % 3 premiers marchés : Belgique, Allemagne, USA

France : 70 %

☒ GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

☒ Caviste : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

CHR : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

☒ Particulier : ..... %

796

Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

❒ Négoce ❒ Viticulteur ❒ Coopérative

Nom : Domaine des Trottières — Référence client Interloire : 210880

Adresse : Les Trottières - Thouaré — CP : 49380 — Ville : Bellevigne en Layon

Téléphone : 0241541410 — Fax : ..... — Portable : .....

Email : contact@domainedestrottieres.com — Site : .....

Nom du propriétaire : Famille Lamotte — Contact / responsable : .....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ❒ Oui ❒ Non — Quelle année ? .....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ❒ Non — Précisez : Terra Vitis, HVE

Surface de production : 108 HA — Volume produit en moyenne : ≤500 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : Rosé d'Anjou AOP

Millésime : ..... — Couleur : .....

Nom de cuvée : ..... — Marque : .....

Mention sur lie : ❒ Oui ❒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : .....

.....

Cépages utilisés (en %) : Gamay 50 % Grolleau 50 %

Âge moyen des vignes : ..... — Superficie des vignes pour cette cuvée : .....

Densité pieds/ha : ..... — Rendements (hl/ha) : .....

Nature du sol et du sous-sol : Graves

Mode de vendange : ..... — Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique : ❒ Oui ❒ Non — Nombre de mois : ..... — Type de bois : .....

Elevage sur lies : ❒ Oui ❒ Non — Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique : ❒ Oui ❒ Non

En % naturel : ..... En % vol acquis : ..... sucres résiduels : .....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 48 000

Date de mise en bouteille prévue : ..... — Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4,90 €

Export : .....% — 3 premiers marchés : .....

France : .....%

❒ GMS : .....% — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ Caviste : .....% — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ CHR : .....% — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ Particulier : .....%

688

Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VINS DU VAL DE LOIRE — TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/~~LA MAISON~~

❒ Négoce ☒ Viticulteur ❒ Coopérative

Nom : LEDUC - FROUIN — Référence client Interloire : 210436

Adresse : 20 RUE SAINT ARNOUL SOUZIGNE — CP : 49540 — Ville : MARTIGNE-BRIAND

Téléphone : 02 41 59 42 83 — Fax : 02 41 59 47 90 — Portable 06 75 75 32 99

Email : info.leduc-frouin.com — Site : www.leduc-frouin.com

Nom du propriétaire : LEDUC — Contact / responsable : Antonie ou Nathalie

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ❒ Oui ☒ Non — Quelle année ? 2000

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ❒ Non — Précisez : TERRA VITIS

Surface de production : 30 HA — Volume produit en moyenne : 1500 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : ROSÉ D'ANJOU

Millésime : 2016 — Couleur : ROSE

Nom de cuvée : La Seigneurie — Marque : LEDUC - FROUIN

Mention sur lie : ❒ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belle robe rose pale limpide et brillante le nez explose de fraises et framboises, bouche gourmande

Cépages utilisés (en %) : 100 % GROLLEAU

Âge moyen des vignes : 35 — Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,4 hectares

Densité pieds/ha : 5000 — Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : LIMONO ARGILEUX

Mode de vendange : manuelle — Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : très belle maturité raisins sains

Spécificité de vinification et élevage : Macération pélliculaire et pressurage direct

Elevage barrique : ❒ Oui ☒ Non — Nombre de mois : ..... — Type de bois : .....

Elevage sur lies : ❒ Oui ☒ Non — Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique : ❒ Oui ☒ Non

En % naturel : 11 — En % vol acquis : 11 — sucres résiduels : 20 gr

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 190 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10.000

Date de mise en bouteille prévue : 03/2017 — Date de commercialisation : 01/04/2017

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4,50 EUROS

Export : 15 % — 3 premiers marchés : RUSSIE, EUROPE

France : 85 %

❒ GMS : 5 % — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ Caviste : — % — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ CHR : 5 % — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ Particulier : 75 %

687

Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VINS DU VAL DE LOIRE — TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

❒ Négoce ☒ Viticulteur ❒ Coopérative

Nom : SCEA Domaine Emile Chapin — Référence client Interloire : 210.161

Adresse : 8, rue de l'église, champs sur layon — CP : 49.380 — Ville : Bellevigne en Layon

Téléphone : 02.41.78.86.54 — Fax : — Portable : 06.80.87.57.19

Email : domaine.chapin@wanadoo.fr — Site :

Nom du propriétaire : SAGET LA PERRIERE — Contact / responsable : Benoit DUPEUX

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ❒ Oui ☒ Non — Quelle année ? 1988

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ❒ Oui ☒ Non — Précisez : raisonnée

Surface de production : 9,4 HA — Volume produit en moyenne : 291,2 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : Rosé d'Anjou

Millésime : 2016 — Couleur : rosé

Nom de cuvée : Domaine Chapin — Marque :

Mention sur lie : ❒ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur rose orangé, nez groseille cassis, bouche fruitée, agressivité équilibrée. Bonne longueur.

Cépages utilisés (en %) : 90 Cabernet Franc, 10 Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes : 20 ans — Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,7 ha

Densité pieds/ha : 4.500 — Rendements (hl/ha) : 46 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire sur schiste

Mode de vendange : Mécanique — Nombre de tries : 2

Conditions de vendange : Diurne

Spécificité de vinification et élevage : Flottation, cuves thermorégulées

Elevage barrique : ❒ Oui ☒ Non — Nombre de mois : — Type de bois :

Elevage sur lies : ❒ Oui ☒ Non — Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ❒ Oui ☒ Non

En % naturel : 12 — En % vol acquis : 10,87 — sucres résiduels : 18,7 g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 824 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 109 000 cols

Date de mise en bouteille prévue : 3.02.17 — Date de commercialisation : 15.02.17

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4,40 €

Export : ..... % — 3 premiers marchés :

France : 100 %

☒ GMS : 100 % — ex de points de vente Paris/Province : Ouest

❒ Caviste : ..... % — ex de points de vente Paris/Province :

❒ CHR : ..... % — ex de points de vente Paris/Province :

❒ Particulier : ..... %

527

Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS sa NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☒ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : ACKERMAN SA — Référence client Interloire : .....

Adresse : 19 RUE LEOPOLD PALUSTRE — CP : 49400 — Ville : SAUMUR

Téléphone : 02 41 53 03 10 — Fax : 02 41 53 03 19 — Portable : 06 66 66 76 79

Email : contact@ackerman.fr — Site : www.ackerman.fr

Nom du propriétaire : BERNARD JACOB — Contact / ~~responsable~~ : Laure Gatineau

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non — Quelle année ? .....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non — Précisez : .....

Surface de production : ..... HA — Volume produit en moyenne : ..... Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : Rosé d'Anjou

Millésime : 2016 — Couleur : Rosé

Nom de cuvée : ..... — Marque : Remy Pannier

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur intense, brillant, nez fruité, bouche sur la fraîcheur et le fruit

Cépages utilisés (en %) : Grolleau 60%, Gamay 30%, Cabernet franc 10%

Âge moyen des vignes : 25 — Superficie des vignes pour cette cuvée : .....

Densité pieds/ha : ..... — Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire

Mode de vendange : Machine — Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Beau et ensoleillé

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non — Nombre de mois : ..... — Type de bois : .....

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non — Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : ..... — En % vol acquis : 10,75 — sucres résiduels : 20 gr

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 600 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 80 000

Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 — Date de commercialisation : Avril 17

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : .....

Export : 65 % — 3 premiers marchés : Etats-Unis, Royaume-Uni, Asie

France : ..... %

☒ GMS : 35 % — ex de points de vente Paris/Province : .....

☐ Caviste : ..... % — ex de points de vente Paris/Province : .....

☐ CHR : ..... % — ex de points de vente Paris/Province : .....

☐ Particulier : ..... %

248

Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

❒ Négoce ❒ Viticulteur ☒ Coopérative

Nom : Terrena, Les Vignerons de la Noelle — Référence client Interloire : 21410

Adresse : Boulevard des Alliés — CP : 44150 — Ville : Ancenis

Téléphone : 02.40.98.92.72 — Fax : 02 40 98 96 70 — Portable : 06 73 37 77 92

Email : fgaveaud@terrena.fr — Site : www.vignerons-de-la-noelle.com

Nom du propriétaire : ..... — Contact / responsable : Fabrice Gaveaud

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ❒ Oui ☒ Non — Quelle année ? .....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ❒ Non — Précisez : IFS - BRC

Surface de production : 730 HA — Volume produit en moyenne : 40 000 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : Rosé d'Anjou

Millésime : 2016 — Couleur : Rosé

Nom de cuvée : U — Marque : Les Hauts Buis

Mention sur lie : ❒ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rose groseille intense. Nez intense et fruité, fruits rouges (fraise) Bouche ample, tendre et puissante aromatiquement (fruit).

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc (6%) Gralleau (17%) Gamay (77%)

Âge moyen des vignes : 35 — Superficie des vignes pour cette cuvée : 31

Densité pieds/ha : 4000 — Rendements (hl/ha) : 54

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-Schisteux

Mode de vendange : Mécanique — Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : Par temps sec

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique : ❒ Oui ☒ Non — Nombre de mois : ..... — Type de bois : .....

Elevage sur lies : ❒ Oui ☒ Non — Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique : ❒ Oui ☒ Non

En % naturel : 11,7 — En % vol acquis : 10,98 — sucres résiduels : 19,3

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1671 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 222 000

Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 — Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 3,80

Export : .....% — 3 premiers marchés : .....

France : .....%

☒ GMS : 100 .....% — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ Caviste : .....% — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ CHR : .....% — ex de points de vente Paris/Province : .....

❒ Particulier : .....%

845

Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : ...

FICHE TECHNIQUE 201

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : EARL Joel et Jean Louis LHUMEAU

Référence client Interloire : 210074

Adresse : 7 Rue saint vincent

CP : 49700 Ville : BRIGNÉ

Téléphone : 02-41-59-30-51 Fax : 02-41-59-31-75 Portable : 06-80-07-88-35

Email : dne.hautesouches@wanadoo.fr Site : www.vinsjeanlouislhumeau.com

Nom du propriétaire : LHUMEAU Contact / responsable : ...

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? ...

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez : ...

Surface de production : 60 HA Volume produit en moyenne : 3200 hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : AOP Rose d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : ... Marque : Jean Louis LHUMEAU

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : ...

Cépages utilisés (en %) : Grolleau noir 50% Grolleau gris 50%

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50 hl

Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire

Mode de vendange : mecanique Nombre de tries : ...

Conditions de vendange : Bonne

Spécificité de vinification et élevage : ...

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : ... Type de bois : ...

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : ...

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 11,81 En % vol acquis : 10,54 sucres résiduels : 21,3

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000

Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Mars 2017

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 5,10

Export : ...% 3 premiers marchés : ...

France : ...%

☐ GMS : ...% ex de points de vente Paris/Province : ...

☐ Caviste : ...% ex de points de vente Paris/Province : ...

☐ CHR : ...% ex de points de vente Paris/Province : ...

☐ Particulier : ...%